



## Proposta progetto corso di formazione per aspiranti barman

Il **programma didattico** dell'Associazione Italiana Bartender & Mixologist (**AIBM Project**) è innovativo e coniuga lo stile classico della miscelazione con uno stile dinamico (quello del free pouring), denominato *Italian Mixing Style™*; le lezioni sono distribuite per 12 ore (4 lezioni da 3 ore). Il seguente programma ha come obiettivo quello di trasmettere all'aspirante barman le abilità e competenze necessarie di base per poter lavorare con professionalità nel mondo del bere miscelato. Il corso si terrà in orario pomeridiano.

Lezione e data	Parte teorica	Parte pratica
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La figura del barman, dalle origini ai giorni nostri. Il lavoro del bar.</li> <li>• Come funziona il dosaggio: jigger, metodo classico europeo in CL, metodo in once.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il corretto uso dei bicchieri, delle attrezzature e le dosi di servizio. Introduzione allo stile classico, con preparazione di 3 cocktail: <b>Gin tonic, Americano e Spritz</b></li> <li>•</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I cocktails internazionali e di tendenza. La codificazione IBA. L'acqua minerale, i vari tipi e il semplice servizio. I soft drink.</li> <li>• Introduzione al <b>free pouring</b>: l'uso del metal pour.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso del Mixing glass e simulazione di cocktails internazionali. Segue preparazione dei cocktail IBA<sup>1</sup>: <b>Manhattan e Dry Martini</b></li> <li>• Simulazione del servizio ai tavoli con vassoio e accoglienza cliente.</li> </ul>

<sup>1</sup> Tutte le lezioni prevedono la preparazione simulata del cocktail, in alcuni casi si realizzeranno anche cocktail veri.

3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I distillati e i liquori.</li> <li>• Gli spiriti chiari (Gin, Vodka, Tequila). Il loro utilizzo nella miscelazione.</li> </ul>	<p>Utilizzo dello strumento <b>shaker</b>: simulazione e preparazione di alcuni cocktail fatti con shaker.</p> <p>Pratica del free pouring con simulazione di drink.</p> <p>Preparazione del <b>Daiquiri e Mojito</b></p>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Cognac, il Brandy e l'Armagnac.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ripasso del free pouring con simulazione di drink.</li> <li>• <b>Moscow Mule</b></li> </ul>

### Il corso ti porterà ai seguenti obiettivi minimi per conoscenze, abilità e competenze

- Conoscere e classificare gli alimenti ed in particolare le bevande di uso al bar secondo criteri di qualità (dai distillati agli sciroppi);
- Conoscere e applicare i principali metodi di miscelazione (classico e free pouring) e saperli applicare correttamente nella preparazione di un cocktail;
- Conoscere le basi del lavoro del barman, per avviarsi alla professione, i vari tipi di locali, le metodologie di lavoro principali;
- Conoscere e preparare drink secondo la classificazione IBA.

### Abilità e Competenze

L'allievo conosce i principali metodi di lavoro all'interno di un bar per il corretto servizio delle bevande e della miscelazione. Sa lavorare dietro ad un banco bar sapendo utilizzare correttamente tutte le attrezzature di servizio. Il corso è di avviamento al lavoro del barman.

Prezzo speciale: 150 euro che comprende, oltre alle 12 ore di lezione, anche: 2 libri di testo, attrezzatura base per il versaggio (2 pezzi), attestato di partecipazione, tessera associativa AIBM.

Il corso si terrà per 4 lunedì di seguito: 2-9-16-23 marzo, dalle 15 alle 18, presso Caffè Garibaldi (in via Persio). Maggiori info: 3396696464

I due testi compresi nel corso:

Luigi Manzo

# Corso di Barman

Volume 1



libri SANDIT

Luigi Manzo

# Corso di Barman

Volume 2



libri SANDIT

I cocktail che faremo al corso:

Americano



Spritz



Gin Tonic



Manhattan



Martini Dry



Daiquiri



Mojito



Moscow Mule

